

四季の旬食材を使用した高品質弁当「四季満彩弁当」シリーズ第二弾 夏に向けて「桜島どりの四季満彩弁当」を発売

合同会社西友では、今年4月に販売を開始した「四季満彩弁当」シリーズの第二弾として、銘柄鶏の「桜島どり」と夏の旬野菜である枝豆を使った「桜島どりの四季満彩弁当（498円）」を本日6月6日（月）から、長野県を除く全国294店舗で発売いたします。



桜島どりの四季満彩弁当（498円）

第二弾となる「桜島どりの四季満彩弁当」は、夏が旬のかぼちゃを使用した煮物、枝豆を使用し、さっぱりとした味わいで見た目でも季節を感じられる「梅しそ枝豆御飯」、低コレステロール、高たんぱく、しっとりとした歯ざわりとジューシー感を特徴とする銘柄鶏「桜島どり」の照焼を中心に、「大根そぼろあんかけ」、「ひじき煮」、「がんも煮」など計11品目を盛り込みました。夏バテ気味でも胃腸にも優しく食べやすい、栄養バランスに配慮した幕の内タイプのお弁当です。

昨今の主婦や高齢者の間で高まるお弁当需要を背景に、ヘルシー志向の方々のニーズに応えられるよう、主菜に肉を使用しつつも、ボリュームや味付けなどを全体的にコントロールすることでカロリーは507kcal（*1）前後に抑えました。中でも「大根そぼろあんかけ」は、自社工場のオリジナルレシピで製造し、素材そのものの味が引き立つ薄めの味付けにこだわっています。

西友では、健康に配慮しつつ、旬の食材を使用し、多品目のおかずを揃えたお弁当への要望を受け、100%子会社である株式会社若菜と共に、今年4月から「四季満彩弁当」を春・夏・秋・冬の季節ごとに開発し、提供しています。販売価格は、498円とボリュームゾーンの価格帯より約100円程高くなっておりますが、既存のお客様のニーズにお応えすることは基より、これまで、西友のお弁当をご利用いただいていないお客様にも魅力ある商品として、ご購入いただけたらと考えております。この品質と価格がお客様に高く評価され、4月1日から販売した第一弾の「サワラ西京焼の四季満彩弁当」は、特にお花見シーズン前後は計画比プラス17%と顕著な伸びを示しました。

西友では、今後も、旬の食材を取り入れた高品質で低価格な「四季満彩弁当」シリーズをご提供することで、弁当カテゴリーにおけるお客様のニーズにお応えしてまいります。なお、秋には第三弾として、鮭をメインに、きのこ等秋に旬を迎える食材を使用したお弁当を発売する予定です。

（*1）記載のカロリーは、関東、静岡エリアが対象です。

【「桜島どりの四季満彩弁当」の概要】

価 格： 498 円（税抜）

発売時期： 6月6日（月）

内 容： 梅しそ枝豆御飯、桜島どりの照焼、大根そぼろあんかけ、ひじき煮、がんも煮、
椎茸煮、花人参煮、ふき煮、かぼちゃ煮、厚焼玉子、金時豆

※記載内容は関東の一例です。エリアにより一部内容が異なる場合がございます。

【株式会社若菜の概要】

本社所在地：埼玉県川越市下赤坂 1795-1

創 業： 1975 年

株 主： 合同会社 西友 100%

役 員： 代表取締役社長 中村 真紀

事業内容： 惣菜商品の製造・販売

店 舗 数： 西友店内 339 店

工場所在地： 9ヶ所－北海道、宮城、埼玉（川越・加須）、千葉、岐阜、京都、福岡（福岡・広川）